[nl] Gebruiksaanwijzing

HB78GB.70

Inbouwoven

SIEMENS

Downloaded from www.vandenborre.be

nl Inhoudsopgave

Downloaded from www.vandenborre.be

Veiligheidsvoorschriften ... 4
Voor het inbouwen ... 4
Instructies voor uw veiligheid ... 4
Oorzaken van schade ... 4
Uw nieuwe oven ... 5
Bedieningspaneel ... 5
Toetsen ... 5
Draaiknop ... 5
Display ... 5
Temperatuurregeling ... 6
Binnenruimte ... 6
Toebehoren ... 6
Voor het eerste gebruik ... 8
Eerste instellingen ... 8
Binnenruimte opwarmen ... 8
Toebehoren reinigen ... 9
Oven in- en uitschakelen ... 9
Inschakelen ... 9
Uitschakelen ... 9
Oven instellen ... 9
Verwarmingsmethoden ... 9
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen ... 10
Insteladvies ... 10
Snelvoorverwarming instellen ... 11
Tijdfuncties ... 11
Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg ... 11
Kookwekker instellen ... 11
Tijdsduur instellen ... 11
De eindtijd op een later tijdstip zetten ... 12
Tijd instellen ... 12
Memory ... 13
Instellingen in Memory opslaan ... 13
Memory starten ... 13
Sabbatinstelling ... 13
Sabbatinstelling starten ... 13
Kinderslot ... 13
Basisinstellingen ... 14
Basisinstellingen wijzigen ... 15
Automatische uitschakeling ... 15
Zelfreiniging ... 15
Belangrijke aanwijzingen ... 16
Voor de zelfreiniging ... 16
Reinigingsstand instellen ... 16
Na de zelfreiniging ... 16
Onderhoud en reiniging ... 16
Schoonmaakmiddelen ... 16
Inschuifrails verwijderen en bevestigen ... 17
Ovendeur verwijderen en inbrengen ... 17
Deurafscherming afnemen ... 18
Deurruiten verwijderen en inbrengen ... 18
Wat te doen bij storingen? ... 19
Storingstabel ... 19
Ovenlamp aan het plafond vervangen ... 20
Linkerovenlamp vervangen ... 20
Glazen afscherming ... 20
Servicedienst ... 20
E-nummer en FD-nummer ... 20
Energie en milieu ... 21
Verwarmingsmethode Hetelucht eco ... 21
Energie besparen ... 22
Milieuvriendelijk afvoeren ... 22
Automatische programma's ... 22
Vormen ... 22
Gerecht voorbereiden ... 22
Programma's ... 22
Programma kiezen en instellen ... 26
Individueel aanpassen ... 26
Tips voor de automatische programma's ... 27
Voor u in onze kookstudio uitgetest. ... 27
Gebak ... 27
Tips voor het bakken ... 29
Vlees, gevogelte, vis ... 30
Tips voor het braden en grillen ... 32
Langzaam garen ... 33
Tips voor het langzaam garen ... 34
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast ... 34
Kant-en-klaar producten ... 34
Bijzondere gerechten ... 35
Ontdooien ... 35
Drogen ... 36
Inmaak ... 36
Acrylamide in levensmiddelen ... 37
Testgerechten ... 37
Bakken ... 37
Grillen ... 38

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.com** en in de online-shop: **www.siemens-eshop.com**

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete binnenruimte

Risico van verbranding!

- Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of de verwarmingselementen aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Risico van brand!

- Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Bij het voorverwarmen het bakpapier nooit onbevestigd op de toebehoren leggen. Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een tochtstroom. Het bakpapier kan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bekleed alleen het benodigde oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet over de toebehoren uitsteken.

Risico van kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete apparaatdeur beklemd laten raken. De kabelisolatie kan smelten.

Kans op verbrandingen!!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

Hete toebehoren en vormen

Risico van verbranding!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannenlappen uit de binnenruimte nemen.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, haal de stekker dan uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Zelfreiniging

Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove vervuiling uit de binnenruimte.
- Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Houd kinderen uit de buurt.

Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen bij de zelfreiniging. Door de grote hitte wordt de anti-aanbaklaag aangetast en ontstaan er giftige gassen.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde ovendichting: Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer

goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. De ovendichting altijd schoon houden.

- Ovendeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: Niets op de open ovendeur leggen of plaatsen. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

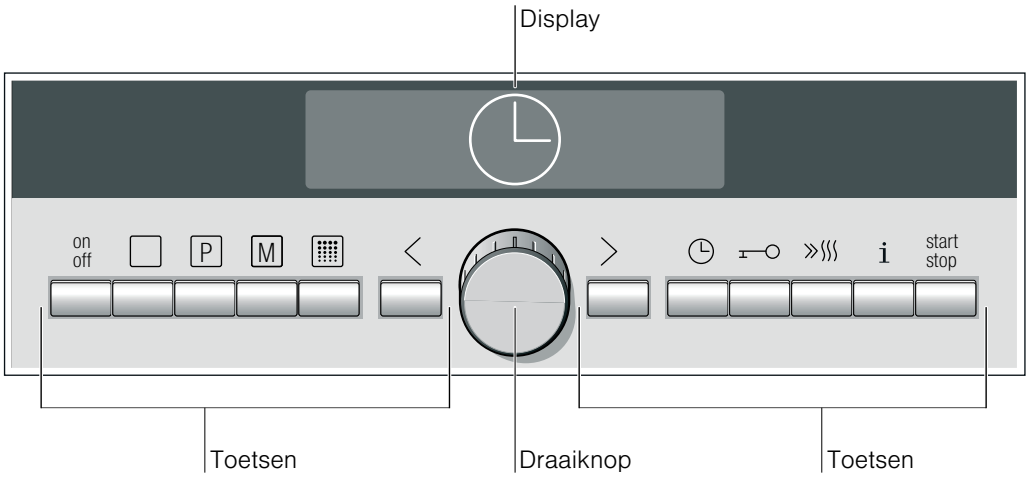
Downloaded from www.vandoorre.be

Uw nieuwe oven

Hier maakt u kennis met uw nieuwe oven. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Afhankelijk van het apparaattype zijn kleine afwijkingen mogelijk.



Toetsen

Symbool	Functie van de toets
on off	Oven in- en uitschakelen
☐	Verwarmingsmethode kiezen
P	Automatische programma's kiezen
M	lang indrukken = Memory kiezen kort indrukken = Memory starten
▦	Zelfreiniging kiezen
<	In het instelbereik naar links gaan
>	In het instelbereik naar rechts gaan
◷	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
⊸	Kinderslot activeren/deactiveren
»)))	Snelvoorverwarming inschakelen
i	kort indrukken = informatie opvragen lang indrukken = menu Basisinstellingen openen of sluiten
start stop	kort indrukken = werking starten/onderbreken lang indrukken = werking onderbreken

Draaiknop

Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen.

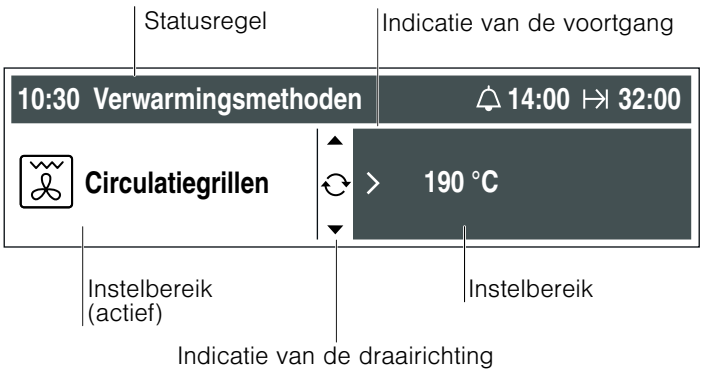
De draaiknop kan worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.

Display

Kort nadat het apparaat is uitgeschakeld gaat het display over in de energiebesparingsmodus. Het display wordt donkerder. Mocht u vergeten om het fornuis na gebruik uit te schakelen, dan gebeurt dit na ca. 1 uur automatisch.

Het display is opgedeeld in verschillende zones:

- Statusregel
- Indicatie van de voortgang
- Instelbereiken
- Indicatie van de draairichting



Statusregel

De statusregel bevindt zich boven in het display. Hier worden de tijd, de gekozen functie, aanwijzingsteksten, informatie en de ingestelde tijdfuncties weergegeven.

Indicatie van de voortgang

De voortgangsindicatie biedt u een snel overzicht over de aflopende tijdsduur. Deze wordt na de start onder de statusregel als lijn weergegeven. De lijn begint links en wordt langer naarmate de tijdsduur afloopt. Wanneer de tijdsduur

afgelopen is, heeft de lijn de rechterrand van het display bereikt.

Instelbereiken

In de beide instelbereiken verschijnen voorgestelde waarden die u kunt veranderen. Het instelbereik waar u zich bevindt is licht met zwarte letters. Hier kunt u wijzigingen invoeren.

Met de navigatietoetsen < en > gaat u over van het ene naar het andere instelbereik. U ziet aan de pijlen < en > in de instelbereiken in welke richting u met de navigatietoetsen kunt gaan.

Na de start zijn beide instelbereiken donker met lichte letters.

Indicatie van de draairichting

De indicatie ↻ geeft aan in welke richting u de draaiknop kunt bewegen.

↻ = draaiknop naar rechts draaien

↺ = draaiknop naar links draaien

Wanneer beide richtingspijlen worden weergegeven kunt u de draaiknop in beide richtingen draaien.

Temperatuurregeling

De balken in de temperatuurregeling geven de opwarmingsfasen of de restwarmte in de binnenruimte aan.

Verwarmingscontrole

De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging in de binnenruimte weer. Wanneer alle balken vol zijn, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in te schuiven.

Bij de grill- en reinigingsstanden verschijnen de balken niet.

Tijdens het opwarmen kunt u met de toets i de actuele opwarmtemperatuur opvragen. Door de thermische traagheid kan de getoonde temperatuur iets afwijken van de daadwerkelijke temperatuur.

Restwarmte

Na het uitschakelen geeft de temperatuurcontrole de restwarmte in de binnenruimte aan. Is de laatste balk gevuld, dan heeft de binnenruimte een temperatuur van ca. 300 °C. De indicatie verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C is gedaald.

Binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte. Bij ingeschakelde temperaturen tot 60 °C en bij de zelfreiniging gaat de lamp uit. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Wanneer u de ovendeur opent, gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

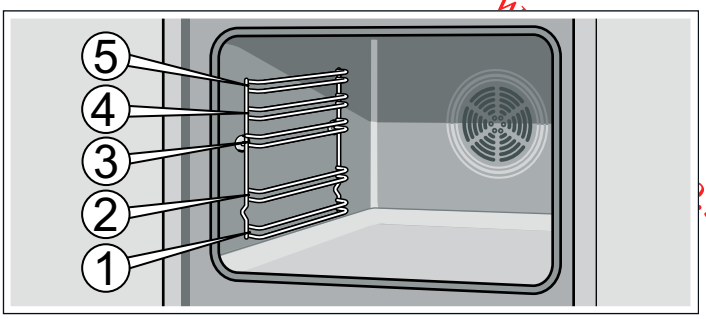
De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Downloaded from ww

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

U kunt de toebehoren tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

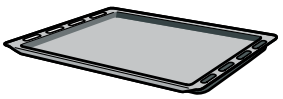


Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.

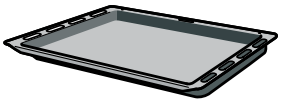
Rooster
Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Rooster met de welving naar beneden ⌣ inschuiven.



Emaillen bakplaat
Voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Braadslede
Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

Accessoirehouder
Links en rechts insteken. Bij de automatische zelfreiniging kunt u daarmee bijv. de braadslede meereinigen.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in de verkoopdocumenten.

Niet elk accessoire van de extra toebehoren past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop alstublieft de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat aan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Extra toebehoren	Binnenruimte met	HZ nummer	Gebruik	geschikt voor de zelfreiniging
Rooster	Inhangroosters	HZ334000	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.	nee
	Ribben	HZ334001	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.	nee
Emaillen bakplaat	-	HZ331070	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.	ja
Braadslede	-	HZ332070	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.	ja
Inzetrooster	-	HZ324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen.	nee
Grillplaat	-	HZ325070	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen gebruiken op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.	ja
Glazen braadslede	-	HZ336000	Een diepe bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen.	nee
Pizzaplaat	-	HZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.	nee
Baksteen	-	HZ327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.	ja
Braadpan met inzetrooster	-	HZ333070	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.	ja
Deksel voor de braadpan	-	HZ333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.	nee
Uitschuifrails	Ribben	HZ333100	Geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden. De complete accessoires bestaan uit een diepe pan met inzetrooster, een rooster om eronder te plaatsen en telescooprails. Met het rooster eronder geplaatst kunt u uitstekend grillen.	nee
Uitschuifvoorziening Plus	Ribben	HZ333102	Geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden. De complete accessoires bestaan uit een diepe pan met inzetrooster, een rooster om eronder te plaatsen en telescooprails. Met het rooster eronder geplaatst kunt u uitstekend grillen.	nee
Deksel voor uitschuifvoorziening	Ribben	HZ333101	Het deksel maakt er een echte braadpan van.	nee
Glazen braadpan	-	HZ915001	De glazen pan is geschikt voor stoofgerechten en ovenschotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.	nee
Telescooprails				
2-voudig	Inhangroosters	HZ338250	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.	nee
3-voudig	Inhangroosters	HZ338352	Met de telescooprails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.	nee
3-voudige volledige uitschuifvoorziening	Inhangroosters	HZ338356	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.	nee

Downloaded from www.vandenborre.be

Extra toebehoren	Binnenruimte met	HZ nummer	Gebruik	geschikt voor de zelfreiniging
3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie	Inhangroosters	HZ338357	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De uitschuifrails klikken in, zodat de toebehoren er gemakkelijk op kunnen worden gelegd. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie is niet geschikt voor apparaten met draaispit.	nee
Wasemfilter	-	HZ329000	Deze kunt u achteraf aanbrengen in de oven. De wasemfilter filtert de vetdeeltjes uit de afvoerlucht en beperkt de geuren. Alleen voor apparaten met een 6, 7 of 8 als tweede cijfer van het E-nr. (bijv. B. HB78AB570).	ja
Systeem-stoomapparaat	-	HZ24D300	Voor het gezond klaarmaken van groente en vis.	nee

Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken	Artikel-nr. 311134	Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.
Oven-grillreiniger-gel	Artikel-nr. 463582	Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.
Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.
Deurbeveiliging	Artikel-nr. 612594	Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht.

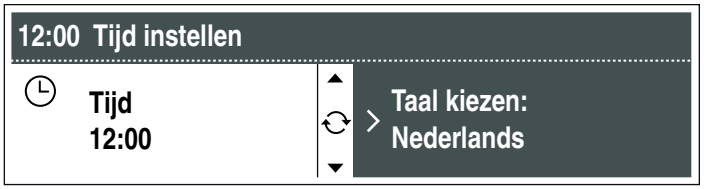
Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

- Stel de tijd in
- Wijzig indien gewenst de taal voor de tekstweergave
- Verwarm de binnenruimte
- Reinig de accessoires
- Lees de veiligheidsinstructies in het begin van de gebruikershandleiding. Deze zijn heel belangrijk.

Eerste instellingen

Nadat uw nieuwe apparaat aangesloten is, staat boven in de statusregel “Uhrzeit einstellen“ (“Tijd instellen“). Stel de tijd en eventueel de taal in voor het tekstdisplay. Standaard is Duits ingesteld.



Tijd instellen en taal wijzigen

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Met de toets > naar het rechterinstelbereik van “Sprache wählen: deutsch" (Taal kiezen: Duits) gaan.
3. Met de draaiknop de gewenste taal instellen.
4. De toets ◷ indrukken.

De taal en tijd zijn opgeslagen. De actuele tijd wordt op het display weergegeven.

Aanwijzing: U kunt de taal te allen tijde wijzigen. Zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

Binnenruimte opwarmen

Om het "nieuwe" luchtje van de oven te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, bijv. stukjes piepschuim, meer in de oven bevinden.

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

Stel de verwarmingsmethode ⊟ boven- en onderwarmte en een temperatuur van 240 °C in.

1. De toets on/off indrukken.
   Het Siemens-logo verschijnt.
   De verwarmingsmethode 3D-hetelucht en 160 °C worden voorgesteld.
2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode wijzigen in boven- en onderwarmte.⊟
3. Met de toets > naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur wijzigen in 240 °C.
4. De toets start/stop indrukken.
   De oven start.
5. Na 60 minuten de oven met de toets on/off uitschakelen.

De tijd verschijnt op het display.

De balken van de temperatuurregeling geven de restwarmte in de binnenruimte aan.

Hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt, kunt u ook uitvoerig in het hoofdstuk *Oven instellen* nalezen.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Downloaded from www.vanwerre.be

Oven in- en uitschakelen

Met de toets on/off schakelt u de oven in en uit.

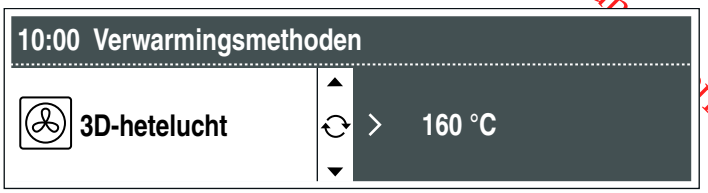
Inschakelen

De toets on/off indrukken.

Het Siemens-logo verschijnt. Kies de gewenste functie uit.

- Toets ☐ = verwarmingsmethoden
- Toets P = automatische programma's
- Toets M = opgeslagen memory-instelling
- Toets ▦ = zelfreiniging

Wanneer u na een paar seconden geen functie heeft uitgekozen, wordt de verwarmingsmethode 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.



U kunt altijd een andere functie kiezen.

U kunt in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen hoe u instelt.

Uitschakelen

De toets on/off indrukken. De oven gaat uit, de tijd verschijnt op het display.

Oven instellen

In dit hoofdstuk kunt u nalezen

- welke verwarmingsmethoden er voor uw oven ter beschikking staan
- hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt
- hoe u een gerecht uit het insteladvies kiest
- en hoe u het snel voorverwarmen instelt.

Verwarmingsmethoden

Voor uw oven staat een groot aantal verwarmingsmethoden ter beschikking. Zo kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingswijze kiezen.

Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Toepassing
3D-hetelucht 30-275 °C	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.
Hetelucht eco* 30-275 °C	Voor taart, cake en gebak, ovenschotels, diepvries- en kant-en-klaar gerechten, vlees en vis, op één niveau zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de energiegeoptimaliseerde warmte van het ronde verwarmingselement gelijkmatig in de binnenruimte.
Boven- en onderwarmte 30-300 °C	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De warmte komt gelijkmatig van boven en van beneden.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Toepassing
Hydrobakken 30-300 °C	Voor gistgebak, bijv. brood, broodjes of broodvlecht en voor branddeeggebak, bijv. soesjes of biscuit. De warmte komt gelijkmatig van boven en van beneden. De vochtigheid die afkomstig is van de levensmiddelen blijft als waterdamp in de binnenruimte.
Pizzastand 30-275 °C	Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, frites of strudel. De warmte komt van onderen en van de ronde verwarmingselementen aan de achterkant.
Intensieve warmte 30-300 °C	Voor gerechten met een knapperige bodem. De warmte komt van boven en bijzonder sterk van beneden.
Onderwarmte 30-300 °C	Voor het inkoken en nabakken of -roosteren. De warmte komt van onderen.
Circulatiegrillen 30-300 °C	Voor het braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
Grill, groot Grillstanden: 1 (zwak), 2 (gemiddeld), 3 (sterk)	Voor het grillen van steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Verwarmingsmethode en temperatuurbereik		Toepassing
	Grill, klein Grillstanden: 1 (zwak), 2 (gemiddeld), 3 (sterk)	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
	Langzaam garen 70-90 °C	Voor het gezond klaarmaken van malse stukken vlees. De warmte komt bij een vrij lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Ontdooien 30-60 °C	Voor het ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
	Voorverwarmen 30-70 °C	Voor het voorverwarmen van servies. bijv. van porselein of glas.
	Warmhouden 60-100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.
	Insteladvies	Insteladvies voor vele gerechten.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

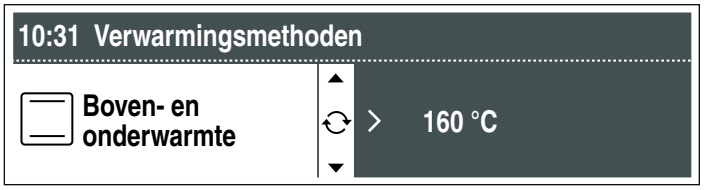
Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte, 180 °C.

De toets on/off indrukken.

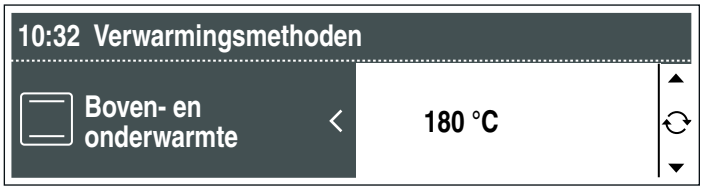
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld. U kunt deze instelling direct met de toets start/stop starten.

Wilt u een andere verwarmingsmethode en temperatuur instellen, ga dan als volgt te werk:

1. Met de draaiknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.



2. Met de toets > naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur instellen.



3. De toets start/stop indrukken.
   De werking start. In de statusregel verschijnen de verwarmingsbalken van de temperatuurcontrole.

4. Wanneer het gerecht klaar is, de oven met de toets on/off uitschakelen of opnieuw een functie kiezen en instellen.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur wordt de functie weer hervat.

Werking onderbreken

De toets start/stop indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand, start/stop knippert. Opnieuw op de toets start/stop drukken, de werking wordt voortgezet.

Temperatuur of grillstand wijzigen

Dit is altijd mogelijk. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

Functie afbreken

De toets start/stop ingedrukt houden tot 3D-hetelucht, 160 °C verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Informatie opvragen

De toets i kort indrukken. Voor elke nieuwe informatie weer de toets i kort indrukken. Voor de start krijgt u informatie over de verwarmingsmethoden, inschuifhoogtes en accessoires. Na de start kunt u de opwarmtemperatuur in de binnenruimte opvragen.

Tijdsduur instellen

Zie het hoofdstuk Tijdfuncties, tijdsduur instellen.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Ziie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Insteladvies

Wanneer u een gerecht uit het insteladvies kiest, zijn de optimale instelwaarden al ingesteld. U kunt kiezen uit veel verschillende categorieën. U vindt een groot aantal gerechten met onze insteladviezen, van gebak, brood, gevogelte, vis, vlees en wild tot ovenschotels en kant-en-klare producten. De temperatuur en tijdsduur kunt u wijzigen. De verwarmingsmethode is vast ingesteld.

Via diverse selectieniveaus komt u bij de gerechten. Probeer het maar eens. Bekijk het uitgebreide scala aan gerechten.

Gerecht selecteren

1. De toets on/off indrukken.
   3D-hetelucht, 160 °C verschijnt als voorstel op het display.
2. Draaiknop naar links op het insteladvies draaien.
3. Met de toets > naar de eerste gerechtencategorie gaan en met de draaiknop de categorie instellen.
   Met de toets > gaat u naar het eerste niveau. Met de draaiknop maakt u vervolgens de volgende selectie. Tot slot verschijnt de instelling voor het gekozen gerecht.
4. De toets start/stop indrukken.
   De oven start. Het verloop van de voorgestelde tijdsduur wordt in de statusregel weergegeven.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de statusregel staat 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets wissen.

Temperatuur of grillstand wijzigen

Met de draaiknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

Tijdsduur veranderen

De toets indrukken en met de toets > naar de tijdsduur gaan. Met de draaiknop de tijdsduur wijzigen. De toets indrukken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Informatie opvragen

De toets i kort indrukken. Voor elke nieuwe informatie de toets i kort indrukken.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Ziie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Snelvoorverwarming instellen

De functie Snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden.

Geschikte verwarmingsmethoden

- 3D-hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Hydrobakken
- Pizzastand
- Intensieve warmte

Geschikte temperaturen

De functie Snelvoorverwarming werkt niet wanneer de ingestelde temperatuur beneden de 100 °C ligt. Als de temperatuur in de binnenruimte slechts enigszins lager is dan de ingestelde temperatuur, is het snel voorverwarmen niet nodig. Deze functie wordt niet ingeschakeld.

Snelvoorverwarming instellen

De toets »ʃʃʃ voor het snel voorverwarmen indrukken. In de statusregel verschijnt het symbool »ʃʃʃ. De balken van de temperatuurregeling vullen zich.

Wanneer alle balken gevuld zijn is het snel voorverwarmen beëindigd. Er klinkt een kort signaal. Het symbool »ʃʃʃ verdwijnt. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Aanwijzingen

- Wanneer u de verwarmingsmethode wijzigt, wordt het snel voorverwarmen afgebroken.
- Een ingestelde tijdsduur loopt onafhankelijk van de functie Snelvoorverwarming direct na de start af.
- Tijdens het snel voorverwarmen kunt u met de toets i de actuele temperatuur van de binnenruimte opvragen.
- Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

Snelvoorverwarming afbreken

De toets »ʃʃʃ indrukken. Het symbool verdwijnt.

Tijdfuncties

Het menu Tijdfuncties roept u op met de toets ◷. De volgende functies zijn mogelijk:

Wanneer de oven is uitgeschakeld:

- Kookwekker instellen
- Tijd instellen

Wanneer de oven is ingeschakeld:

- Kookwekker instellen
- Tijdsduur instellen
- De eindtijd op een later tijdstip zetten

Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg

1. Menu met de toets ◷ openen.
2. Met de toets < of > naar de gewenste functie gaan. Het instelbereik is licht, de letters donker.
3. Met de draaiknop de tijd of tijdsduur instellen.
4. Menu met de toets ◷ sluiten.

Hoe u elke afzonderlijke functie instelt, wordt hierna uitvoerig beschreven.

Kookwekker instellen

De wekker loopt onafhankelijk van de oven. U kunt deze gebruiken als kookwekker en altijd instellen.

1. De toets ◷ indrukken.
   Het menu Tijdfuncties wordt geopend.
2. Met de draaiknop de looptijd voor de kookwekker instellen.
3. Met de toets ◷ het menu sluiten.

Het display keert terug naar de vorige toestand. Het symbool 🔔 voor de wekker en de aflopende tijd wordt weergegeven.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. Op het display staat 🔔 0:00. Met de toets ◷ kunt u het signaal voortijdig wissen. Het menu Tijdfuncties sluit u met de toets ◷.

Looptijd afbreken

Met de toets ◷ het menu Tijdfuncties openen en de tijd terugdraaien naar 0:00. Het menu met de toets ◷ sluiten.

Looptijd wijzigen

Met de toets ◷ het menu Tijdfuncties openen en met de draaiknop in de volgende seconden de looptijd voor de wekker wijzigen. Het menu met de toets ◷ sluiten.

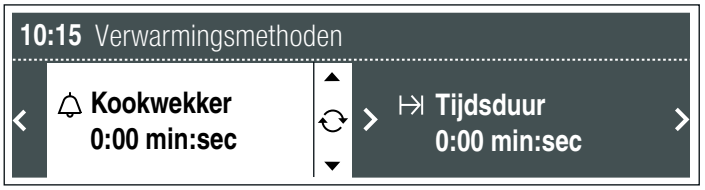
Tijdsduur instellen

Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de oven automatisch na het verstrijken van deze tijdsduur uitgeschakeld. De oven warmt niet meer op.

Voorwaarde: verwarmingsmethode en temperatuur zijn ingesteld.

Voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte, 180 °C, tijdsduur 45 minuten.

1. De toets ◷ indrukken.
   Het menu Tijdfuncties gaat open.



2. Met de toets > of < naar de tijdsduur gaan en met de draaiknop die tijdsduur instellen.

3. De toets ◷ indrukken.
   Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.

4. Wanneer de oven nog niet gestart is, de toets start stop indrukken. Het verloop van de tijdsduur |→| is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de statusregel staat de tijdsduur op |→| 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets ◷ wissen.

Tijdsduur afbreken

Menu met de toets ◷ openen. Met de toets > of < naar de tijdsduur gaan en deze met de draaiknop op 0:00 zetten. Op het display worden nu de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur weergegeven. De werking wordt zonder tijdsduur voortgezet.

Tijdsduur veranderen

Menu met de toets ◷ openen. Met de toets > of < naar de tijdsduur gaan en met deze met de draaiknop veranderen. Menu met de toets ◷ sluiten.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Het is mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten bij

- alle verwarmingsmethoden
- vele programma's
- en bij de zelfreiniging

Voorbeeld: u plaatst om 9.30 uur het gerecht in de binnenruimte. De bereidingsduur bedraagt 45 minuten en het gerecht is om 10.15 uur klaar. U wilt echter dat het om 12.45 uur klaar is.

Verschuif de eindtijd van 10.15 uur naar 12.45 uur. De oven gaat over in de wachtstand. Het programma gaat om 12.00 uur van start en is om 12.45 uur klaar.

Deze functie kan ook voor de zelfreiniging worden gebruikt. U verschuift de reiniging naar 's nachts en kunt de oven overdag gewoon gebruiken.

Einde op een later tijdstip zetten

Voorwaarde: de ingestelde functie is niet gestart. Er is een tijdsduur ingesteld Het menu Tijdfuncties ◷ is geopend.

1. Met de toets > naar de eindtijd gaan. De eindtijd wordt weergegeven.

2. Met draaiknop de eindtijd naar een later tijdstip verschuiven.

3. Met de toets ◷ het menu Tijdfuncties sluiten.
4. Met de toets start stop bevestigen.

De instelling is opgeslagen. De oven bevindt zich in de wachtstand, in de statusregel wordt de eindtijd →| weergegeven. Het programma start op het juiste tijdstip. Het verloop van de tijdsduur |→ is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de statusregel staat de tijdsduur op |→| 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets ◷ wissen.

Eindtijd corrigeren

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de standby-modus bevindt. Hiervoor het menu met de toets ◷ openen, met de toets > of < naar de eindtijd gaan en deze met de draaiknop aanpassen. Het menu met de toets ◷ sluiten.

Eindtijd afbreken

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de standby-modus bevindt. Hiervoor het menu met de toets ◷ openen, met de toets > of < naar de eindtijd gaan en de draaiknop naar links draaien totdat het display dooft. De tijdsduur loopt direct af.

Tijd instellen

Voor het instellen of wijzigen van de tijd moet de oven zijn uitgeschakeld.

Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking staat in de statusregel “Tijd instellen".

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
   De ingestelde displaytaal wordt in het rechter instelbereik weergegeven. Deze wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd.
2. De toets ◷ indrukken.

De tijd is opgeslagen.

Tijd wijzigen

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd

1. De toets ◷ indrukken.
   Het menu Tijdfuncties gaat open.
2. Met de toets > naar de tijd ◷ gaan en met de draaiknop de tijd wijzigen.
3. De toets ◷ indrukken.

Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.

Tijdsindicatie wijzigen

Wanneer de oven uitgeschakeld is, verschijnt op het display de klok met de actuele tijd. U kunt deze indicatie wijzigen in een andere klokweergave, in tijd digitaal of in het niet weergeven van de tijd. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Memory

Met Memory kunt u de instelling voor een gerecht opslaan en op elk moment weer opvragen.

Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

Instellingen in Memory opslaan

De zelfreiniging kan niet worden opgeslagen.

1. Verwarmingssoort, temperatuur en eventueel een tijdsduur voor het gewenste gerecht instellen. Niet starten. Wilt u een programma opslaan: programma kiezen en instellen. Niet starten.
2. De toets M ingedrukt houden tot “Memory opgeslagen" verschijnt.

De instelling is opgeslagen en kan direct gestart worden.

Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en opslaan. De oude instellingen worden overschreven.

Memory starten

De opgeslagen instellingen voor uw gerecht kunt u altijd starten.

1. De toets M kort indrukken.
   De opgeslagen instellingen worden weergegeven. Wanneer “Geheugenplaats leeg" verschijnt, is geen instelling opgeslagen. U kunt Memory niet starten. Sla eerst de gewenste instelling op, zoals omschreven onder *Memory opslaan*.
2. De toets start stop indrukken.

De memory-instelling start.

Instellingen veranderen

Dit is altijd mogelijk.Wanneer u de volgende keer Memory start, verschijnt weer de oorspronkelijk opgeslagen instelling.

Sabbatinstelling

Met deze instelling heeft de oven bij boven- en onderwarmte een temperatuur tussen 85 °C en 140 °C. U kunt een tijdsduur van 24 tot 73 uur instellen.

Gedurende deze tijd blijven de gerechten in de oven warm, zonder dat u deze hoeft in- of uit te schakelen.

Sabbatinstelling starten

Voorwaarde: u heeft in de basisinstellingen “Sabbatinstelling ja“ geactiveerd. Zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

1. De toets on off indrukken.
   Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.
2. De draaiknop naar links draaien en de verwarmingsmethode Sabatinstelling kiezen.
3. Met de toets > naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur instellen.
4. Met de toets ◷ het menu Tijdfuncties openen en met de toets > naar de tijdsduur gaan.
   Er wordt 27:00 uur voorgesteld.
5. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
6. Met de toets ◷ het menu Tijdfuncties sluiten.
7. De toets start stop indrukken.

De Sabbatinstelling start.

De tijdsduur is afgelopen

De oven warmt niet meer op.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Het is niet mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten.

Sabbatinstelling afbreken

De toets start stop ingedrukt houden tot 3D-hetelucht, 160 °C verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Kinderslot

Om er voor te zorgen dat de oven niet per ongeluk door kinderen wordt ingeschakeld of dat ze een lopende functie wijzigen, is deze voorzien van een kinderslot.

Kinderslot activeren
De toets ⊸O ingedrukt houden tot het symbool ⊸O verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.
Het bedieningsveld is geblokkeerd.

Ovendeur vergrendelen
U kunt de basisinstellingen zo wijzigen dat ook de ovendeur wordt vergrendeld. Hoe dat in zijn werk gaat kunt u lezen in het hoofdstuk *Basisinstellingen*. De ovendeur vergrendelt wanneer de temperatuur in de oven ca. 50 °C bereikt. Het symbool 🔒 verschijnt. Is de oven uitgeschakeld, dan wordt de deur direct vergrendeld wanneer u het kinderslot activeert.

Blokkering opheffen
De toets ⊸O ingedrukt houden tot het symbool ⊸O verdwijnt. U kunt opnieuw instellen.

Aanwijzing: Al is het kinderslot actief, dan kunt u de oven toch met on off of door lang op de toets start stop te drukken uitschakelen, de wekker instellen en het geluidssignaal uitschakelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen, die u altijd aan uw wensen kunt aanpassen.

Aanwijzing: In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de mogelijke wijzigingen. Afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat worden op het display alleen de basisinstellingen weergegeven die geschikt zijn voor uw apparaat.

Basisinstellingen	Mogelijkheden	Toelichting
Taal kiezen: Nederlands	er zijn 29 andere talen mogelijk	Taal voor de displayteksten
Signaal tijdsduur: gemiddeld	gemiddeld = 2 minuten kort = 10 seconden lang = 5 minuten	Geeft aan hoelang het signaal na afloop van een tijdsduur te horen is
Toetssignaal: uit	aan uit	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets
Display-helderheid: dag	dag gemiddeld nacht	Displayverlichting
Tijdsindicatie: analoog 1	analoog 1 analoog 2 analoog 3 digitaal uit	Weergave van de tijdsindicatie op het display, wanneer de oven uitgeschakeld is.
Ovenlamp bij werking: aan	aan uit	Verlichting in de binnenruimte
Verder na deur sluiten: automatisch	automatisch uit*	De manier waarop de werking van de oven na het openen en weer sluiten van de deur wordt hervat. *met start stop de werking voortzetten
Deurvergrendeling bij kinderslot: nee	nee ja	Vergrendeling van de ovendeur wanneer het kinderslot geactiveerd is.
individueel aanpassen: □□□■□□□	bijv. bereidingsresultaat steeds intensiever □□□□■□□	Het bereidingsresultaat van alle automatische programma's wijzigen naar rechts = intensiever naar links = zwakker
Indicatie merklogo: aan	aan uit	Het opschrift Siemens na het inschakelen van de oven.
3D-hetelucht Voorstel: 160 °C	van 30 tot max. 275 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Hetelucht eco Voorstel: 160 °C	van 30 tot max. 275 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Boven- en onderwarmte Voorstel: 160 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Hydrobakken Voorstel: 160 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Pizzastand Voorstel: 200 °C	van 30 tot max. 275 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Intensieve warmte Voorstel: 190 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Onderwarmte Voorstel: 150 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Circulatiegrillen Voorstel: 190 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Grill, groot Voorstel: 3	3 2 1	Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen

Downloaded from www.vandenborre.be

Basisinstellingen	Mogelijkheden	Toelichting
Grillen met draaispit Voorstel: 250 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Grill, klein Voorstel: 3	3 2 1	Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Langzaam garen Voorstel: 80 °C	van 70 tot max. 90 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Ontdooien Voorstel: 30 °C	van 30 tot max. 60 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Voorverwarmen Voorstel: 50 °C	van 30 tot max. 70 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Warmhouden Voorstel: 70 °C	van 60 tot max.100 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen
Naloop koelventilator: gemiddeld	kort gemiddeld lang zeer lang	Tijdsduur voor het nalopen van de koelventilator
Reinigingsysteem: nee	nee ja	Instelling waarbij aangegeven wordt of het apparaat met zelfreinigend plafond en zijwanden = reinigingssysteem is uitgerust
Telescooprails: nee	nee ja	Instelling waarbij aangegeven wordt of het apparaat met telescooprails is uitgerust
Sabbatinstelling: nee	nee ja	Zie het hoofdstuk Sabbatinstelling
Fabrieksinstelling opnieuw instellen: nee	nee ja	Alle wijzigingen direct terugzetten naar de basisinstellingen

Basisinstellingen wijzigen

Voorwaarde: de oven dient uitgeschakeld te zijn.

1. De toets i ca. 4 seconden lang ingedrukt houden tot “Sprache wählen: deutsch“ verschijnt.
2. Met de toets < of > de basisinstelling kiezen.
3. Met de draaiknop de waarde veranderen.
4. Nu kunt u verdere basisinstellingen wijzigen. Hiervoor de wijziging uitvoeren met de toets < of > en instellen volgens de beschrijving in punt 2 en 3.
5. De toets i ingedrukt houden tot de indicatie verdwijnt. Dit duurt ongeveer 4 seconden. Alle wijzigingen zijn opgeslagen.

Afbreken
De toets on/off indrukken. De wijzigingen worden niet opgeslagen.

Automatische uitschakeling

Uw oven heeft een automatische uitschakeling. Deze wordt actief wanneer er geen tijdsduur is ingesteld en de instellingen gedurende lange tijd niet veranderd zijn. Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Uitschakeling actief
De tekst “automatische uitschakeling" verschijnt op het display.

De werking is onderbroken. Wanneer u op een willekeurige toets drukt, verdwijnt de tekst. U kunt opnieuw instellen.

Aanwijzing: Is er een tijdsduur ingesteld, dan warmt de oven na afloop van de tijdsduur niet meer op. De automatische uitschakelfunctie is niet nodig.

Zelfreiniging

Bij de zelfreiniging warmt de oven op tot ca. 500 °C. Op deze manier verbranden resten van het braden, grillen of bakken en hoeft u slechts nog de as uit de binnenruimte te verwijderen.

U kunt drie reinigingsstanden kiezen.

Stand	Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	licht	ca. 1 uur, 15 minuten
2	gemiddeld	ca. 1 uur, 30 minuten
3	intensief	ca. 2 uur

Hoe sterker en ouder de verontreinigingen zijn, des te hoger moet de reinigingsstand zijn. Het is voldoende wanneer u de binnenruimte elke twee tot drie maanden reinigt. Zo nodig kunt u hem ook vaker reinigen Voor een reiniging is slechts ca. 2,5 - 4,7 kWh nodig.

Belangrijke aanwijzingen

Voor uw veiligheid vergrendelt de ovendeur automatisch. De ovendeur kan pas weer worden geopend wanneer de binnenruimte enigszins is afgekoeld en het slot-symbool van de vergrendeling verdwenen is.

Tijdens de zelfreiniging brandt de ovenlamp in de binnenruimte niet.

⚠ Risico van verbranding!

- De binnenruimte wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit de apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. De apparaatdeur nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

⚠ Risico van brand!

De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit brandbare voorwerpen, bijv. theedoeken aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het apparaat vrij blijft.

Voor de zelfreiniging

De binnenruimte moet leeg zijn. Neem de toebehoren, de vormen en rails uit de binnenruimte. In het hoofdstuk *Onderhoud en reiniging* kunt u lezen hoe de rails verwijderd worden.

Maak de ovendeur en de randvlakken van de binnenruimte bij de deurdichting schoon. De dichting niet reinigen.

⚠ Risico van brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Maak de binnenruimte en de toebehoren die u meereinigt met een vochtige doek schoon.

Toebehoren meereinigen

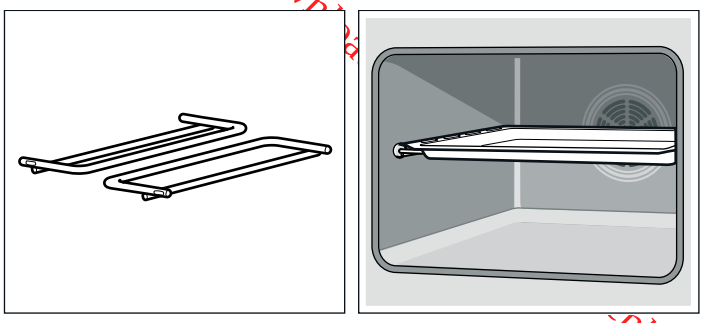
De rails zijn niet geschikt voor de zelfreiniging. Neem ze uit de binnenruimte. Wilt u toebehoren meereinigen, gebruik dan de accessoirehouders. xxx Hiermee kunt u geëmailleerde toebehoren, bijv. de braadslede, zonder antiaanbaklaag meereinigen. Altijd slechts één accessoire meereinigen.

Niet-geëmailleerde toebehoren, bijv. het rooster, zijn niet geschikt voor de zelfreiniging. Neem ze uit de binnenruimte.

⚠ Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen. Door de grote hitte wordt de antiaanbaklaag aangetast en ontstaan er giftige gassen.

De accessoirehouders links en rechts inbrengen.



Reinigingsstand instellen

1. De toets ▦ indrukken.
   Reinigingsstand 3 wordt voorgesteld. U kunt de zelfreiniging direct met de toets start/stop starten.
   Wanneer u de reinigingsstand wilt wijzigen:
2. Met de draaiknop de gewenste reinigingsstand kiezen.
3. Met start/stop de reiniging starten.

De ovendeur vergrendelt kort na de start. Het symbool 🔒 voor de vergrendeling is verlicht. Pas wanneer het symbool verdwijnt, kan de ovendeur weer worden geopend.

Na afloop van de reiniging

De oven warmt niet meer op. In de statusregel verschijnt “Zelfreiniging beëindigd".

Reiniging afbreken

Met de toets on/off de oven uitschakelen. De ovendeur kan pas worden geopend wanneer het symbool 🔒 verdwenen is.

Reinigingsstand corrigeren

Na de start kan de reinigingsstand niet langer worden gewijzigd.

De reiniging moet 's nachts worden uitgevoerd

Om de oven overdag te kunnen gebruiken, verzet u het tijdstip van het einde van de reiniging naar de nacht. Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten .

Na de zelfreiniging

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijdert u de achtergebleven as met een vochtig doekje uit de binnenruimte.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel. Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen,
- geen harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

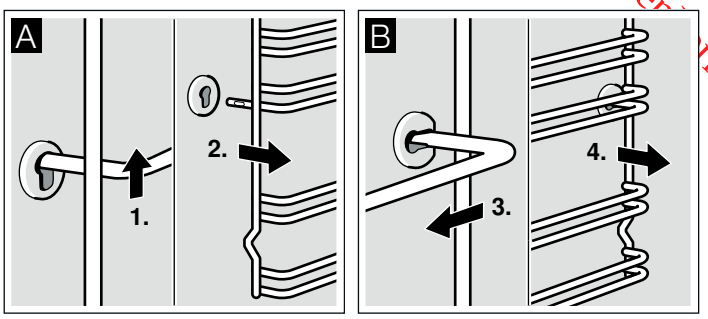
Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van de oven	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Deurafscherming	Schoonmaakmiddel voor roestvrij staal (verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel): Neem de gegevens van de fabrikant in acht.
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. U kunt het best de zelfreiniging gebruiken. Neem hierbij de aanwijzingen in het hoofdstuk *Zelfreiniging* in acht!
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Telescooprails	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet laten weken, in de vaatwasmachine schoonmaken of bij de zelfreiniging meereinigen. De rails zouden beschadigd raken en blokkeren.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

U kunt de rails voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

Inschuifrails verwijderen

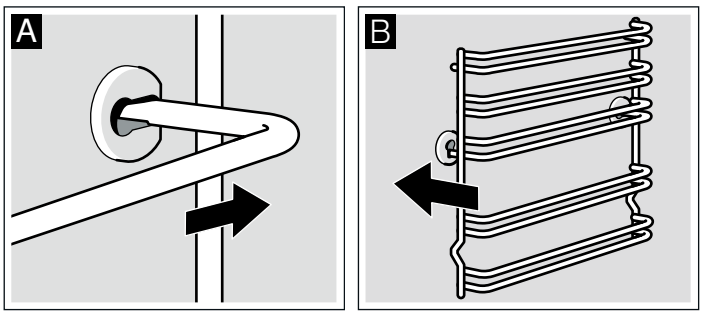
1. Rail voor optillen
2. en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).
3. Hierna de hele rail naar voren trekken
4. en verwijderen (Afbeelding B).



Maak de rails schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Inhangroosters bevestigen

1. Inhangrooster eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)
2. en vervolgens in de voorste bus plaatsen (Afbeelding B).

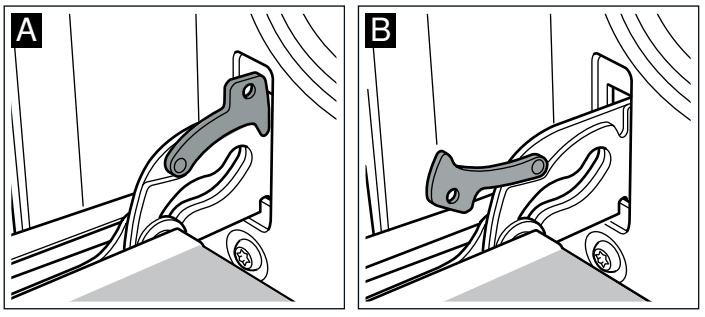


De inschuifrails passen links en rechts. Let erop dat evenals in afbeelding B hoogte 1 en 2 beneden is en hoogte 3, 4 en 5 boven.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de ovendeur verwijderen.

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.



⚠ Risico van letsel!

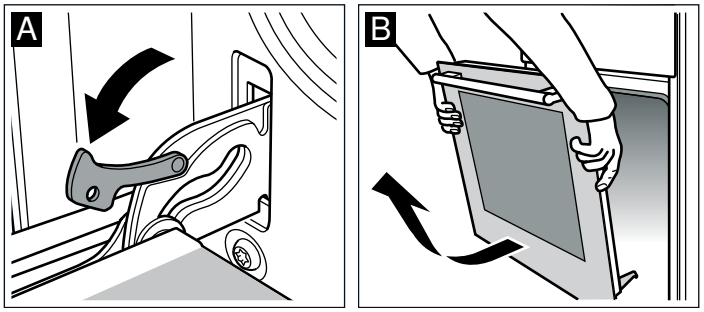
Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd

Downloaded from www.vanderre.be

helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Deur verwijderen

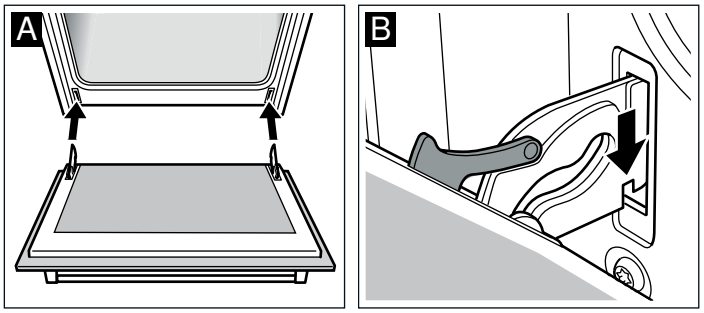
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



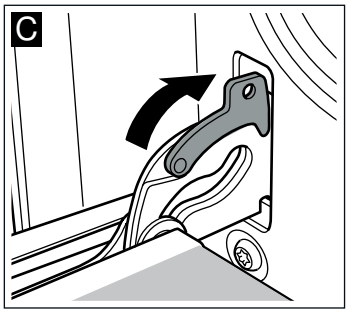
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C). Ovendeur sluiten.



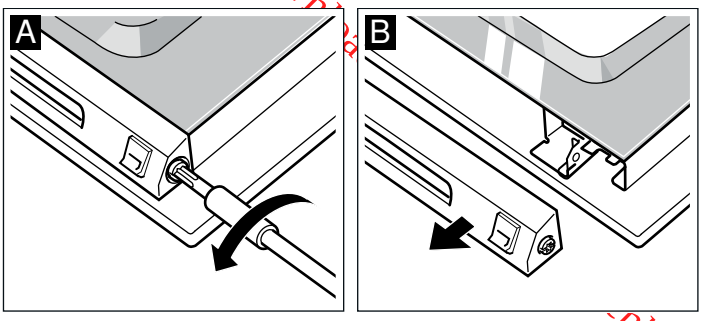
⚠ Risico van letsel!

Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurafscherming afnemen

De afscherming op de ovendeur kan verkleurd raken. Om de ovendeur grondig schoon te maken kunt u de afscherming verwijderen.

1. Ovendeur helemaal openen.
2. Afscherming van de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. Afscherming afnemen (Afbeelding B).



Let erop dat de ovendeur niet gesloten wordt zolang de afscherming afgenomen is. De binnenruit kan beschadigd worden.

De afscherming schoonmaken met een reinigingsproduct voor roestvrij staal.

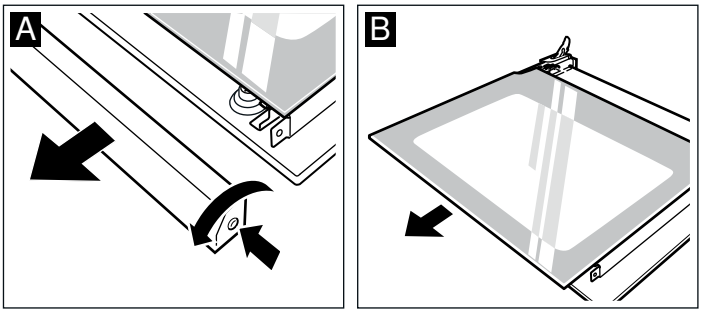
4. Afscherming weer terugplaatsen en bevestigen.
5. Ovendeur sluiten.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

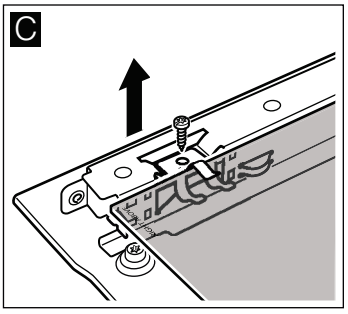
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur afnemen.

Verwijderen

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



4. De grote klemmen rechts en links losschroeven. De ruit optillen en de houders van de ruit trekken (Afbeelding C). De ruit eruit nemen.



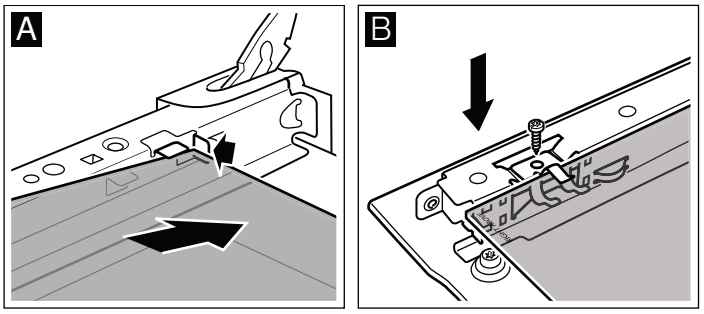
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

Inbrengen

Let er bij het inbrengen op dat “right above“ linksonder ondersteboven staat.

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).
2. Borgveren rechts en links op de ruit plaatsen, zo uitlijnen dat de veren zich boven het schroefgat bevinden en vastschroeven (Afbeelding B).



3. Bovenste ruit schuin naar achteren inschuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.
4. Afscherming plaatsen en vastschroeven.
5. Ovendeur inbrengen

Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.

Downloaded from www.vandenborre.be

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

Storingstabel

Wanneer een gerecht een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk *Voor u getest in onze kookstudio*. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
In de statusregel verschijnt “Tijd instellen“. De weergegeven tijd is onjuist. In het rechterinstelbereik staat “Taal kiezen“.	Stroomonderbreking.	Stel de juiste tijd in met de draaiknop en druk op de toets ◷. De ingestelde taal wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd.
De ovendeur kan niet worden geopend. In de statusregel staat “Tijd instellen". De weergegeven tijd is onjuist. In het rechterinstelbereik staat “Taal kiezen“. Het symbool 🔒 wordt weergegeven.	Stroomonderbreking tijdens de zelfreiniging.	Stel de juiste tijd in met de draaiknop en druk op de toets ◷. De ingestelde taal wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd. Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld. Het symbool 🔒 verdwijnt. U kunt de ovendeur openen.
De oven warmt niet op of de verwarmingsmethode kan niet worden ingesteld.	Verwarmingsmethode niet herkend.	Nog een keer instellen.
De oven warmt niet op. In de statusregel staat “Demo".	De oven bevindt zich in de demomodus.	Schakel de zekering in de zekeringenkast uit en na ca. 20 seconden weer in. In de volgende 2 minuten de toets ⊸ vier seconden lang ingedrukt houden tot de tekst “Demo“ verdwijnt.
In de statusregel verschijnt “automatische uitschakeling“.	De automatische uitschakeling is geactiveerd. De oven schakelt zichzelf uit.	Druk op een willekeurige toets. De tekst verdwijnt. U kunt opnieuw instellen.

Foutmeldingen met E

Wordt op het display een foutmelding met E weergegeven, druk dan op de toets ◷. Hiermee wordt de foutmelding gewist. Het kan voorkomen dat u vervolgens de tijd opnieuw moet instellen.

Wordt de fout opnieuw weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice.

Bij de volgende foutmeldingen kunt u het probleem zelf oplossen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
E011	Een toets is te lang ingedrukt of is beklemd geraakt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of de toetsen schoon zijn. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutmelding aanhoudt.
E115	De temperatuur in de oven is te hoog.	De ovendeur vergrendelt. Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld. Met de toets ◷ wist u de foutmelding.

Downloaded from www.vanheck.be

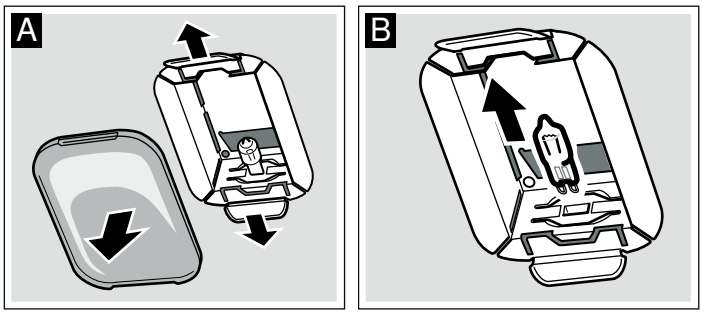
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 230V-halogeenlampen, 25 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Houd de halogeenlamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming verwijderen. Hiervoor met de duimen de metalen strippen naar de zijkant drukken (Afbeelding A).
3. Lamp eruit trekken - niet draaien (Afbeelding B). Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten. De lamp stevig aandrukken.



4. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Hierbij met één kant inbrengen en de andere kant vast aandrukken. Het glas zit nu vast.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

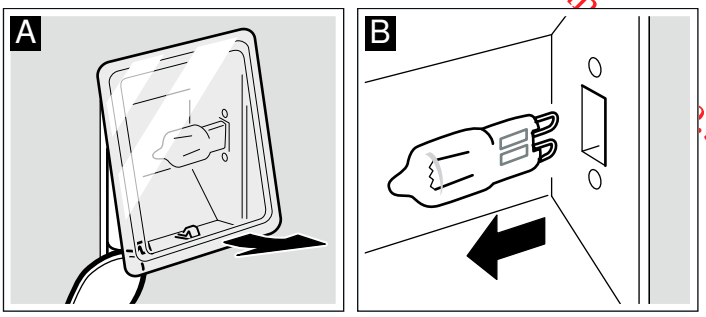
Linkerovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 230V-halogeenlampen, 25watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Houd de halogeenlamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

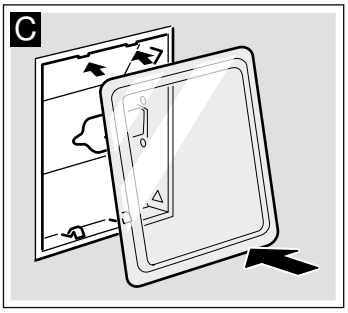
⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming verwijderen. De afscherming hiervoor met de hand van onderaf openen (Afbeelding A). Kan de glazen afscherming moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij.
3. Lamp eruit trekken - niet draaien (Afbeelding B). Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten. De lamp stevig aandrukken.



4. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Let erop dat de welving in het glas zich aan de rechterkant bevindt. Het glas van boven inbrengen en aan de onderkant stevig aandrukken (Afbeelding C). Het glas zit nu vast.



5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	**FD-nr.**

Servicedienst ☏

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Downloaded from www.vanheborre.be

Energie en milieu

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u informatie over de energiegeoptimaliseerde verwarmingsmethode Hetelucht eco. Daarnaast vindt u tips over de mogelijkheid om bij het gebruik van uw apparaat nog meer energie te besparen en over de wijze om het milieuvriendelijk af te voeren.

Verwarmingsmethode Hetelucht eco

Met de energie-efficiënte verwarmingsmethode Hetelucht eco kunt u talrijke gerechten klaarmaken op één niveau. De ventilator verdeelt de energiegeoptimaliseerde warmte van het ronde verwarmingselement in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte. Bakken, braden en garen lukt zonder voorverwarmen.

Aanwijzingen

- Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Alleen dan werkt de energieoptimalisatie.
- Open de ovendeur tijdens de bereiding alleen wanneer dit noodzakelijk is.

Tabel

In de tabel vindt u een keur aan gerechten die het best geschikt zijn voor Hetelucht eco. U krijgt informatie over geschikte temperaturen en baktijden. U kunt zien welke toebehoren en welk inschuifniveau geschikt zijn.

Temperatuur en baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Zet de vorm altijd midden op het rooster. Plaatst u levensmiddelen direct op het rooster, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1. Vet en vocht worden opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerechten met hetelucht eco	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Taart, cake en gebak				
Roerdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	170-190	25-35
Roerdeeg in vormen	Rechthoekige bakvorm	2	160-180	50-60
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	2	160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2	160-180	50-60
Gistdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	170-190	25-35
Zandtaartdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	180-200	20-30
Biscuitrol	Bakplaat	3	170-190	15-25
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaartbodem	2	150-170	20-30
Biscuittaart (6 eieren)	Springvorm	2	150-170	40-50
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3	180-200	20-30
Koekjes	Bakplaat	3	130-150	15-25
Sprits	Bakplaat	3	140-150	30-45
Branddeeggebak, bijv. soesjes	Bakplaat	3	210-230	35-45
Broodjes, roggemeel	Bakplaat	3	200-220	20-30
Ovenschotels				
Gegratineerde aardappels	Ovenschaal	2	160-180	60-80
Lasagne	Ovenschaal	2	180-200	40-50
Diepvriesproducten				
Pizza, dunne bodem	Braadslede	3	190-210	15-25
Pizza, dikke bodem	Braadslede	2	180-200	20-30
Frites	Braadslede	3	200-220	20-30
Chicken wings	Braadslede	3	220-240	20-30
Vissticks	Braadslede	3	220-240	10-20
Voorgebakken broodjes	Braadslede	3	180-200	10-15
Vlees				
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2	190-210	130-150
Gebraden varkensvlees, nek, 1 kg	Open vorm	2	190-210	110-130
Gebraden kalfsvlees, bovenbout, 1,5 kg	Open vorm	2	190-210	110-130
Vis				
Dorade, 2 stuks à 750 g	Braadslede	2	170-190	50-60
Dorade in zoutkorst, 900 g	Braadslede	2	170-190	60-70

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerechten met hetelucht eco	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Snoek, 1000 g	Braadslede	2	170-190	60-70
Forel, 2 stuks à 500 g	Braadslede	2	170-190	45-55
Visfilet, per stuk 100 g	Gesloten vorm	2+1	190-210	30-40

Energie besparen

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Automatische programma's

Met de automatische programma's gaan geraffineerde stoofgerechten, sappig gebraden vlees en smakelijke eenpansgerechten u heel gemakkelijk af. U hoeft hierbij niet te keren en te bedruipen en de binnenruimte blijft schoon.

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van het vlees en de grootte en soort van de vormen of het servies. Maak gebruik van pannenlappen wanneer u het gerecht uit de oven neemt. De vorm is heel heet. Opgelet bij het openen van de vorm, er komt hete stoom vrij.

Vormen

De automatische programma's zijn alleen geschikt voor het braden en bakken in open vormen, met uitzondering van gegratineerde ham. Gebruik alleen vormen met een goed sluitend deksel. Neem ook de gegevens van de fabrikant van de vorm in acht.

Geschikte vormen

Wij raden het gebruik van hittebestendige vormen (tot 300 °C) aan, van glas of glaskeramiek. Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het glanzende oppervlak reflecteert de warmtestraling zeer sterk. Het gerecht wordt minder bruin en het vlees minder gaar. Gebruikt u een braadslede van roestvrij staal, neem dan na afloop van het programma het deksel eraf. Het vlees op grillstand 3 nog 8 tot 10 minuten gratineren. Gebruikt u braadsledes van geëmailleerd staal, gietijzer of persgegoten aluminium, dan wordt het gerecht bruiner. Voeg wat meer vloeistof toe.

Ongeschikte vormen

Vormen van licht, glanzend aluminium, ongeglazuurde klei en vormen van kunststof of met kunststof handgrepen zijn niet geschikt.

Grootte van de vorm

Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. Zo krijgt u mooi braadsap.

De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het braden uitzetten.

Gerecht voorbereiden

Gebruik vers of diepvriesvlees. Wij bevelen vers vlees op koelkasttemperatuur aan.

Gebruik een geschikte vorm.

Weeg het verse of diepvriesvlees, het gevogelte of de vis. Gedetailleerde aanwijzingen vindt u in de betreffende tabellen. Om in te stellen dient u het gewicht te weten.

Kruid het vlees. Diepvriesvlees kruidt u op dezelfde manier als vers vlees.

Bij veel gerechten dient vloeistof te worden toegevoegd. Doe zoveel vloeistof in de vorm dat de bodem ca. ½ cm bedekt is. Staat er “wat“ vloeistof in de tabel, dan zijn 2-3 eetlepels meestal toereikend. Bij vloeistof “ja“ mag het rustig meer zijn. Neem de aanwijzingen voor en in de tabellen in acht.

Sluit de vorm af met een deksel. Plaats hem op hoogte 2 op het rooster.

Bij enkele gerechten is het niet mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten. Deze gerechten zijn aangeduid met een ster*.

Plaats de vorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

Programma's

Gevogelte

Leg het gevogelte met de kant van de borst naar boven in de braadslede. Gevuld gevogelte is ongeschikt.

Bij meerdere kippenbouten stelt u het gewicht van de zwaarste in. De bouten moeten ongeveer even zwaar zijn.

Voorbeeld: 3 kippenbouten van 300 g, 320 g en 400 g. Stel 400 g in.

Maakt u twee even zware kippen klaar in een braadslede, stel dan evenals bij de bouten het gewicht van de zwaarste in.

Voeg aan kalkoenfilet royaal vloeistof toe, zodat hij sappig blijft.

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Gevogelte			
Kip, vers*	0,7-2,0	nee	Gewicht van het vlees
Poularde, vers*	1,4-2,3	nee	Gewicht van het vlees

Downloaded from www.vandenborre.be

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Eend, vers*	1,6-2,7	nee	Gewicht van het vlees
Gans, vers*	2,5-3,5	nee	Gewicht van het vlees
Kalkoen, vers*	2,5-3,5	nee	Gewicht van het vlees
Kalkoenfilet, vers*	0,5-2,5	veel	Gewicht van het vlees
Bouten, vers* bijv. kip-, eend-, gans-, kalkoenbout	0,3-1,5	nee	Gewicht van de zwaarste bout
Bouten, diepvries* bijv. kip-, eend-, gans-, kalkoenbout	0,3-1,5	nee	Gewicht van de zwaarste bout

Vlees

Doe zoveel vloeistof in de vorm als wordt aangegeven.

Rundvlees

Voeg aan stoofvlees voldoende vloeistof toe. U kunt ook marineervocht gebruiken.

Bij gekookt rundvlees moet zoveel vloeistof (water of bouillon) worden toegevoegd dat het vlees bijna bedekt is.

Rosbief eerst bereiden met de kant van het vet naar boven.

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Rundvlees			
Stoofvlees, vers bijv. klapstuk, schouderstuk, gemarineerd vlees	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Stoofvlees, diepvries* bijv. klapstuk, schouderstuk, schouder	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Rosbief, vers, medium bijv. lendestuk	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Rosbief, vers, kort gebakken bijv. lendestuk	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Rosbief, diepvries, doorbakken* bijv. lendestuk	0,5-2,0	nee	Gewicht van het vlees
Gehakt*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
Gekookt rundvlees, vers	0,5-2,5	veel	Gewicht van het vlees

Kalfsvlees

Bij Osso buco royaal groente (selderij, tomaten, wortels) in de vorm doen en de schenkelschijven erover verdelen. Vloeistof (bouillon) naar wens toevoegen.

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Kalfsvlees			
Braadstuk, vers, mager bijv. bovenbout, fricandeau	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Braadstuk, vers, doorregen bijv. nek, hals	0,5-3,0	wat	Gewicht van het vlees
Braadstuk, diepvries, mager* bijv. bovenbout, fricandeau	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Braadstuk, diepvries, doorregen* bijv. nek, hals	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Schenkel met been, vers	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Osso buco bijv. kalfsschenkelschijven met groente	0,5-3,5	ja	Gewicht van het vlees

Downloaded from www.vandenborre.be

Varkensvlees
Leg vlees met been zo in de braadslede dat de kant van het been naar beneden ligt.

Braadstuk met een korstje legt u met de korst naar boven in de vorm. Snijd het zwoerd voor de bereiding rastervormig in, zonder het vlees te beschadigen.

Ham met de vetlaag naar boven in de vorm leggen. De ham onafgedekt gratineren.

Stel bij braadstukken het gewicht van het vlees, bij rollades en gehakt het totaalgewicht in.

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Varkensvlees			
Halsstuk, vers, zonder been	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Halsstuk, vers, met been	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Halsstuk, diepvries, zonder been*	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Halsstuk, diepvries, met been*	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Koteletten, vers, met been	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Lendestuk, vers	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Rollade, vers	0,5-3,0	ja	Totaalgewicht
Braadstuk met korstje, vers bijv. buik	0,5-3,0	nee	Gewicht van het vlees
Braadstuk met korstje, vers bijv. schouder	0,5-3,0	nee	Gewicht van het vlees
Gehakt*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
Casselerrib met been, vers	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Ham, vers, gepekeld, garen	1,0-4,0	wat	Gewicht van het vlees
Ham, vers, gepekeld, gratineren*	1,0-4,0	nee	Gewicht van het vlees

Lams- en schapenvlees
Stel bij braadstukken en bouten het gewicht van het vlees, bij gehakt het totaalgewicht in.

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Lamsvlees			
Lamsbout, vers, zonder been, doorbakken	0,5-2,5	wat	Gewicht van het vlees
Lamsbout, vers, geen been, medium	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Lamsbout, vers, met been, doorbakken	0,5-2,5	wat	Gewicht van het vlees
Lamsbout, diepvries, zonder been, doorbakken*	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Lamsbout, diepvries, geen been, medium*	0,5-2,0	nee	Gewicht van het vlees
Lamsbout, diepvries, met been, doorbakken*	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Gehakt*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Schapenvlees			
Schapenvlees, vers bijv. schouder	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Schapenvlees, diepvries* bijv. schouder	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees

Wildbraad
Wildbraad kunt u met spek bedekken, het vlees blijft dan sappiger maar wordt niet zo erg bruin. Voor een fijnere smaak kunt u het wildbraad voor het garen 's nachts in de koelkast in karnemelk, wijn of azijn marineren.

Wanneer u meerdere hazenbouten klaarmaakt, stelt u het gewicht van de zwaarste bout in.

Konijn kunt u ook voor de bereiding in porties verdelen. Stel het totaalgewicht in.

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Wildbraad			
Hertenvlees, vers bijv. schouder, borst	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees

Downloaded from www.vanlenborre.be

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Hertenvlees, diepvries* bijv. schouder, borst	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Reebout, vers, zonder been	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Reebout, diepvries*, zonder been	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Hazenbout, vers, met been	0,3-0,6	ja	Gewicht van de zwaarste bout
Hazenbout, diepvries*, met been	0,3-0,6	ja	Gewicht van de zwaarste bout
Wild zwijn, vers bijv. schouder, borst	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Wild zwijn, diepvries* bijv. schouder, borst	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Konijn, vers	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees

Vis

U kunt de vis zoals gebruikelijk besprenkelen met citroensap en zouten.

Voor gestoofde vis: ½ cm vloeistof, bijv. wijn of citroensap in de vorm doen.

Voor gebakken vis: vis door de bloem wentelen en bestrijken met gesmolten boter.

Hele vis lukt het beste wanneer deze in de “zwemhouding" in de vorm staat. Dit betekent dat de rugvin naar boven gericht is. Om ervoor te zorgen dat de vis in deze stand blijft, kunt u een ingesneden aardappel of een kleine, ovenvaste vorm in de buikopening aanbrengen.

Bij meerdere vissen stelt u het totaalgewicht in. De vissen moeten echter ongeveer even groot of even zwaar zijn. Voorbeeld: twee forellen van 0,6 kg en 0,5 kg. Stel 1,1 kg in.

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Vis			
Forel, vers, stoven*	0,3-1,5	ja	Totaalgewicht
Forel, vers, bakken*	0,3-1,5	nee	Totaalgewicht
Snoekbaars, vers, stoven*	0,5-2,0	ja	Totaalgewicht
Snoekbaars, vers, bakken*	0,5-2,0	nee	Totaalgewicht
Kabeljauw, vers, stoven*	0,5-2,0	ja	Totaalgewicht
Kabeljauw, vers, bakken*	0,5-2,0	nee	Totaalgewicht
Karper, vers, stoven*	0,8-2,0	ja	Totaalgewicht
Karper, vers, bakken*	0,8-2,0	nee	Totaalgewicht

Gehakt

Gebruik alleen vers gehakt.

Stel het totaalgewicht van het gehakt in.

U kunt het mengsel met groenteblokjes of kaas afmaken.

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Gehakt			
van vers rundvlees*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers varkensvlees*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers lamsvlees*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers gemengd vlees*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht

Downloaded from www.vandenborre.be

Eenpansgerecht

U kunt verschillende soorten vlees en verse groente combineren.

Het vlees in stukken snijden. Stukken kip ongesneden gebruiken.

Dezelfde tot de dubbele hoeveelheid groente bij het vlees doen. Voorbeeld: Aan 0,5 kg vlees voegt u 0,5 kg tot 1 kg verse groente toe.

Moet het vlees geroosterd zijn, leg het dan als laatste ingrediënt op de groente in de braadslede. Wilt u het minder bruin, roer het vlees dan door de groente.

Bij eenpansgerechten met vlees stelt u het gewicht van het vlees in. Moet de groente zachter zijn, stel dan het totaalgewicht in.

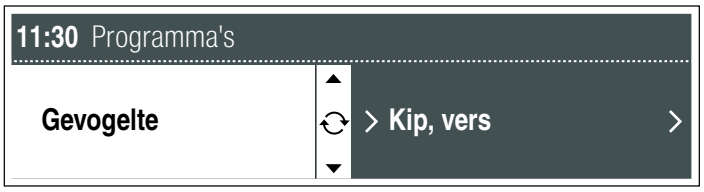
Geschikt voor een groenteschotel zijn vaste groentesoorten, bijv. wortels, sperziebonen, witte kool, selderij en aardappels. Hoe kleiner u de groente snijdt, hoe zachter deze wordt. Bedek de groente met vloeistof om te voorkomen dat deze te bruin wordt aan de bovenkant.

Programma's	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Eenpansgerecht			
met vlees bijv. eenpansgerecht met verschillende soorten vlees	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees
met groente bijv. vegetarisch eenpansgerecht	0,3-3,0	ja	Totaalgewicht
Goulash	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Rollades	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees

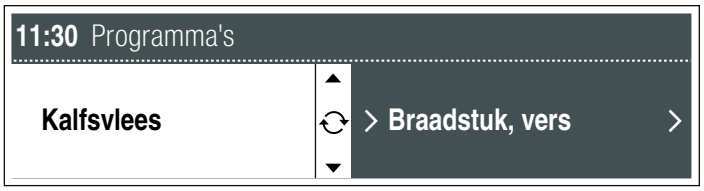
Programma kiezen en instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: Instelling voor diepvries kalfsvlees, mager, 1,3 kg.

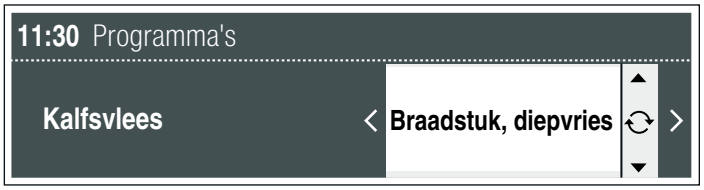
1. De toets P indrukken.
   De eerste programmagroep en het eerste programma verschijnen.



2. Met de draaiknop de programmagroep kiezen.



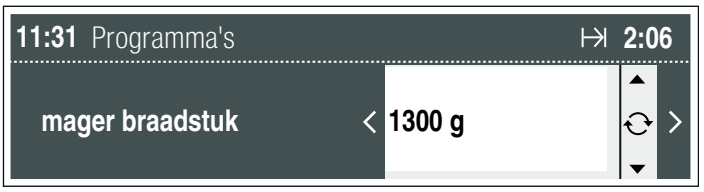
3. De toets > indrukken en met de draaiknop het programma kiezen.



4. Bij een deel van de programma's kunt u nog meer differentiëren, bijv. bij kalfsvlees in “mager vlees“ of “doorregen braadstuk“. Druk op de toets > en maak een keuze met de draaiknop.

5. De toets > indrukken.
   Voor het gekozen programma verschijnt een voorgesteld gewicht.

6. Met de draaiknop het gewicht instellen. De programmaduur wordt in de statusregel weergegeven.



Wanneer u nu nog een keer de toets > indrukt, gaat u naar het programma Individueel aanpassen. U kunt invloed op het resultaat van het programma uitoefenen. Zie *Individueel aanpassen* hierna.

7. De toets start stop indrukken.
   Het programma start. Het verloop van de tijdsduur |→| is te zien in de statusregel.

Het programma is afgerond

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. U kunt het signaal vroegtijdig met de toets ◷ wissen.

Programma afbreken

De toets start stop ingedrukt houden tot 3D-hetelucht, 160 °C verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Informatie opvragen

Voor de start: de toets i kort indrukken. Er worden verschillende soorten informatie bij de programma's weergegeven. Voor elke nieuwe informatie weer de toets i kort indrukken.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Bij veel programma's kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten. Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*.

Individueel aanpassen

Wanneer het bereidingsresultaat dat een programma oplevert niet aan uw voorstellingen beantwoordt, kunt u dit de volgende keer aan uw wensen aanpassen.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 t/m 6.
De toets > indrukken en met de draaiknop het verlichte veld verplaatsen.
□□□■□□□
Naar links = bereidingsresultaat zwakker.
Naar rechts = bereidingsresultaat sterker.

Met de toets start stop starten.
De tijdsduur voor het programma wordt gewijzigd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tips voor de automatische programma's

Het gewicht van het vlees of gevogelte ligt boven het aangegeven gewichtsbereik.	Het gewichtsbereik is bewust beperkt. Voor zeer grote braadstukken is vaak geen voldoende grote braadslede voorhanden. Bereid grote stukken vlees met boven- en onderwarmte of circulatiegrillen.
Het vlees is goed, maar de jus is te donker.	Neem een kleinere vorm of gebruik meer vloeistof.
Het vlees is goed, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem een grotere vorm of gebruik minder vloeistof.
Het gerecht is te droog aan de bovenkant.	Gebruik een vorm met een goed sluitend deksel. Mager vlees blijft malser door er spekreepjes op te leggen.
Tijdens het braden ruikt het vlees aangebrand, maar het ziet er goed uit.	Het deksel van de braadslede sluit niet goed of het vlees is groter geworden en heeft het deksel opgetild. Gebruik altijd een passend deksel. Let erop dat er tenminste 3 cm afstand zit tussen het vlees en het deksel.
U wilt diepvriesvlees klaarmaken.	Kruid het diepvriesvlees op dezelfde manier als vers vlees. Let op: bij diepvriesvlees kan de eindtijd niet op een later tijdstip worden gezet. Het vlees zou tijdens de wachttijd ontdooien en oneetbaar worden.
Het vlees is niet gaar genoeg of te doorbakken.	Verander de volgende keer de instellingen. Aanwijzingen hiervoor vindt u in het hoofdstuk *Automatische programma's, Individueel instellen*.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over de te gebruiken vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst.

  Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

  Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte lukt het gebak het beste.

Wanneer u met 3D-hetelucht bakt, dient u de volgende inschuifhoogtes voor de toebehoren te gebruiken:

- Gebak in vormen: hoogte
- Gebak op de plaat: hoogte

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht.

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

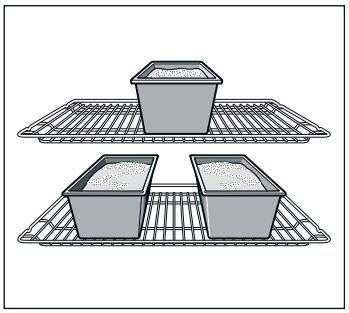
Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

Wanneer u met 3 rechthoekige bakvormen tegelijk bakt, zet deze dan zoals op de afbeelding aangegeven op het rooster.



Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Downloaded from www.vanheborre.be

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.

Aanwijzing: als gevolg van de hoge vochtigheid kan bij het bakken met hydrobakken aan de binnenkant van de oven condensaat ontstaan. Open de ovendeur voorzichtig, er komt hete stoom vrij.

Verwarmingsmethoden:

- = 3D-hetelucht
- = boven- en onderwarmte
- = hydrobakken
- = intensieve warmte

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	50-60
	3 cakevormen	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	60-70
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	3		160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2		160-180	50-60
Biscuitbodem, 2 eieren (voorverwarmen)	Vorm vruchtentaartbodem	2		160-180	20-30
Biscuittaart, 6 eieren (voorverwarmen)	Springvorm	2		160-180	40-50
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		180-200	25-35
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	Springvorm	1		170-190	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	2		220-240	30-40
Tulband	Tulbandvorm	2		150-170	60-70
Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen)	Pizzaplaat	2		280-300	10-15
Hartig gebak*	Springvorm	2		180-200	40-50

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

Verwarmingsmethoden:

- = 3D-hetelucht
- = boven- en onderwarmte
- = hydrobakken
- = intensieve warmte

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Roerdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		170-190	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	40-50
Gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	3		170-190	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	3		160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160	50-60
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		180-200	20-30
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	3		170-190	50-60
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	2		210-230	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2		170-190	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2		180-200	25-35
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3		160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3		140-160	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65
Pizza	Bakplaat	2		200-220	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	40-50

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Flammkuchen (voorverwarmen)	Braadslede	2		280-300	10-12
Börek	Braadslede	2		180-200	40-50

Verwarmingsmethoden:

- = 3D-hetelucht
- = boven- en onderwarmte
- = hydrobakken

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-150	30-40
Sprits (voorverwarmen)	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat	3		140-150	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140	35-50
Bitterkoekjes	Bakplaat	2		100-120	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		100-120	35-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		100-120	40-50
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	100-150
Muffins	Rooster met muffinplaat	3		180-200	20-25
	2 roosters met muffinplaten	3+1		160-180	25-30
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2		210-230	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		170-190	35-45
Gistdeeggebak	Bakplaat	3		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		160-180	25-35

Brood en broodjes

Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen, wanneer er niet iets anders aangegeven is.

Giet nooit water in de hete oven.

Verwarmingsmethoden:

- = 3D-hetelucht
- = hydrobakken

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2		300	5
				200	30-40
Zuurdeegbrood van kg bloem	Braadslede	2		300	8
				200	35-45
Plat rond brood	Braadslede	2		300	10-15
Broodjes (niet voorverwarmen)	Bakplaat	3		200-220	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	3		180-200	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in.Houd rekening met de omroertijden in het recept.

Downloaded from www.vandenborre.be

Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gebruik bij kwetsbaar gebak boven- en onderwarmte op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Opgaven in de tabellen:
Vorm zonder deksel = open
Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1 - 2 cm bedekt te zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Grillen

Verwarm bij het grillen ca. 3 minuten voor alvorens het gerecht in de binnenruimte te plaatsen.

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.

Keer de grillstukken na ⅔ van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt.

Plaats ook de braadslede op hoogte 1.Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

De bakplaat of braadslede bij het grillen niet op hoogte 4 of 5 plaatsen. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering kunnen ze de binnenruimte beschadigen.

Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

Snijd bij varkensvlees met zwoerd, het zwoerd kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwoerd naar beneden in de vorm.

Verwarmingsmethoden:

- = boven- en onderwarmte
- = circulatiegrillen
- = grill, groot

Downloaded from www.vandenborre.be

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		220-240	60
Steaks, 3 cm dik, medium		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalfsschenkel	1,5 kg	open	2		210-230	140
Varkensvlees						
Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk)	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Varkensfricandeau	500 g	Rooster + braadslede	3+1		230-240	30
Varkensvlees, mager	1,0 kg	open	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70
Steaks, 2 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Varkensmedaillons, 3 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	10
Lamsvlees						
Lamszadel met been	1,5 kg	open	2		190-210	60
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		160-180	120
Wildbraad						
Reerug met been	1,5 kg	open	2		200-220	50
Reebout zonder been	1,5 kg	gesloten	2		210-230	100
Wild zwijn	1,5 kg	gesloten	2		180-200	140
Hertenvlees	1,5 kg	gesloten	2		180-200	130
Konijn	2,0 kg	gesloten	2		220-240	60
Gehakt						
Gebraden gehakt	van 500 g vlees	open	1		180-200	80
Worstjes						
Worstjes		Rooster + braadslede	4+1		3	15

Downloaded from www.vandenborre.be

Gevogelte

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld, panklaar gevogelte.

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na ⅔ van de opgegeven tijd keren.

Braadstukken, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren. Stukken gevogelte na ⅔ van de tijd keren.

Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in.Zo kan het vet weglopen.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Verwarmingsmethoden:

- = boven- en onderwarmte
- = circulatiegrillen
- = grill, groot

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		220-240	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		210-230	80-90
Kip, gehalveerd	per stuk 500 g	Rooster	2		220-240	40-50
Stukken kip	per stuk 150 g	Rooster	3		210-230	30-40
Stukken kip	per stuk 300 g	Rooster	3		210-230	35-45
Kipfilets	per stuk 200 g	Rooster	3		3	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		190-210	100-110
Eendenborst	per stuk 300 g	Rooster	3		240-260	30-40
Gans, heel	3,5-4,0 kg	Rooster	2		170-190	120-140
Ganzenbouten	per stuk 400 g	Rooster	3		220-240	40-50
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
Kalkoenrollade	1,5 kg	open	1		200-220	110-130
Kalkoenfilet	1,0 kg	gesloten	2		180-200	80-90
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis

Keer visstukken na ⅔ van de tijd.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis maakt hem stabieler.

Voeg bij de visfilet voor het stoven een paar eetlepels vloeistof toe.

Verwarmingsmethoden:

- = boven- en onderwarmte
- = circulatiegrillen
- = grill, groot

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	per stuk ca. 300 g	Rooster	2		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rooster	2		190-210	60-70
	2,0 kg	gesloten	2		190-210	70-80
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25
Visfilet		gesloten	2		210-230	25-30

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de “lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.

Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.	Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Langzaam garen

Langzaam garen, dat op een hele lage temperatuur gebeurt, is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé of medium moeten zijn. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht.

U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, want langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden.

Aanwijzingen

- Gebruik alleen vers vlees. Verwijder pezen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak.
- Grote stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.
- Het vlees kan direct na het langzaam garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten.
- Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.
- Wanneer u een vleessaus wilt hebben, gaar het vlees dan in een gesloten vorm. Let er echter op dat de bereidingstijden korter worden.
- Om te controleren of het vlees gaar is, gebruikt u een braadthermometer. Er dient een kerntemperatuur van 60 °C gedurende minstens 30 minuten te worden aangehouden.

Geschikte vormen

Gebruik een ondiepe vorm, bijv. een serveerschaal van porselein of een glazen braadpan zonder deksel.

Plaats de open vorm altijd op hoogte 2 op het rooster.

Instellen

1. Kies de verwarmingsmethode Langzaam garen en stel een temperatuur tussen de 70 en 90 °C in.
   De oven voorverwarmen en daarbij de vorm meeverwarmen.
2. Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees aan alle kanten, ook aan de uiteinden, goed aanbraden en direct in de voorverwarmde vorm doen.
3. De vorm met het vlees weer in de oven plaatsen en langzaam garen. Voor het meeste vlees is een temperatuur van 80 °C ideaal.

Tabel

Voor het langzaam garen zijn alle zachte delen van gevogelte, rund, kalf, varken en lam geschikt. De tijden voor het langzaam garen zijn afhankelijk van de dikte en kerntemperatuur van het vlees.

Gerecht	Gewicht	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Aanbraadtijd in minuten	Tijd voor het langzaam garen in uren
Gevogelte						
Kalkoenfilet	1000 g	2		80	6-7	4-5
Eendenborst*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Rundvlees						
Runderbraadvlees (bijv. heupstuk), 6-7 cm dik	ca.1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Runderfilet, heel	ca.1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rosbief, 5-6 cm dik	ca.1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Heupstukken, 3 cm dik		2		80	5-7	80-110 Min.
Kalfsvlees						
Kalfsbraadvlees (bijv. bovenbout), 6-7 cm dik	ca.1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalfsfilet	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Varkensvlees						
Mager varkensbraadvlees (bijv. lendestuk), 5-6 cm dik	ca.1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Varkenshaas, heel	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Lamsvlees						
Lamsrugfilet, heel	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Voor een knapperig vel braadt u de eendenborst na het langzaam garen kort in de pan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tips voor het langzaam garen

Het langzaam gegaarde vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden.	Om ervoor te zorgen dat het gebraden vlees niet te snel afkoelt, kunt u de borden van te voren opwarmen en de sauzen zeer heet opdienen.
U wilt langzaam gegaard vlees warmhouden.	Zet na het langzaam garen de temperatuur weer op 70 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten, grote stukken tot 2 uur worden warmgehouden.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Plaats de vormen altijd op het rooster.

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Verwarmingsmethoden:

- = 3D-hetelucht
- = boven- en onderwarmte
- = circulatiegrillen

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Ovenschotels					
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	50-60
Soufflé	Ovenschaal	2		180-200	35-45
	Portievormpjes	2		200-220	25-30
Pastaschotel	Ovenschaal	2		200-220	40-50
Lasagne	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Gegratineerde gerechten					
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 stuks, gegratineerd	Rooster + braadslede	3+1		160-170	10-15
12 stuks, gegratineerd	Rooster + braadslede	3+1		160-170	15-20

Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Verwarmingsmethoden:

- = 3D-hetelucht
- = hydrobakken
- / = pizzastand

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2	/	200-220	15-20
	Braadslede + rooster	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2	/	170-190	20-30
	Braadslede + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Braadslede	3	/	170-190	20-30
Minipizza	Braadslede	3	/	190-210	10-20
Pizza, diepvries					
Pizza (voorverwarmen)	Braadslede	1	/	180-200	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	Braadslede	3	/	190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3	/	190-210	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3	/	200-220	15-25

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3		180-200	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3		200-220	10-20
Brood en banket, voorgebakken					
Voorgebakken broodjes, voorgebakken baguettes	Braadslede	2		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2		220-240	10-20
Kipsticks, kipnuggets	Braadslede	3		200-220	15-25
Strudel, diepvries					
Strudel	Braadslede	3		190-210	30-35

Bijzondere gerechten

Bij lage temperaturen lukt romige yoghurt u met 3D-hetelucht even goed als luchtig gistdeeg.

Verwijder eerst de toebehoren, inhangroosters of telescooprails uit de binnenruimte.

Yoghurt maken

1. 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C aafkoelen.
2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
5. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

1. Het gistdeeg maken zoals gebruikelijk, in een hittebestendige vorm van keramiek leggen en afdekken
2. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
3. De oven uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Gerecht	Vormen		Verwar-mingsme-thode	Temperatuur	Tijdsduur
Yoghurt	Koppen of Twist-Off potten	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C 50 °C	5 m 8 uur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binneruimte plaatsen	5-10 min.. 20-30 min..

Ontdooien

De verwarmingsmethode Ontdooien is het meest geschikt voor diepvriesproducten.

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op een schaal.

Aanwijzing: Tot 60 °C brandt de ovenlamp niet. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur
Gevoelige diepvriesproducten bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, etc.	Rooster	1		30 °C
Overige diepvriesproducten Kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	1		50 °C

Downloaded from www.vandenborre.be

Drogen

Met 3D-hetelucht kunt u uitstekend drogen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was deze grondig.

Laat ze goed afdruipen en droog ze af.

Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Vruchten en kruiden	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
600 g appelringen	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 5 uur
800 g stukjes peer	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8 uur
1,5 kg kwetsen of pruimten	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8-10 uur
200 g panklare keukenkruiden	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 1½ uur

Inmaak

Voor het inmaken moeten de potten en rubberen ringen schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter.

Attentie!

Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken. Was het grondig.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen.

Voorbereiden

1. De potten vullen, niet te
2. De glazen randen schoonmaken.
3. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.
4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instellen

1. Braadslede op hoogte 2 plaatsen. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.
2. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. Onderwarmte instellen.
5. Temperatuur op 170 tot 180 °C zetten.
6. In werking stellen.

Inmaak

Fruit

Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Schakel de oven uit.

Na 25 tot 35 minuten nawarmen haalt u de weckflessen uit de ovenruimte. Als u ze langer in de ovenruimte laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt.

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Groente

Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente ca. 35 tot 70 m. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide	
Algemeen	■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. ■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. ■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max.180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van verschillende apparaten te vergemakkelijken.

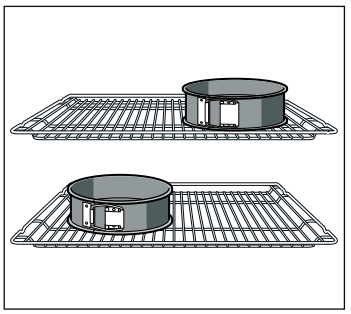
Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakken

Bakken op twee niveaus:
Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen
Bakken op 3 niveaus:
Braadslede in het midden plaatsen

Sprits:
Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:
Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.
Bedekte appeltaart op 2 niveaus:
Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in springvormen van blik:
met boven- en onderwarmte op 1 niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Verwarmingsmethoden:

- = 3D-hetelucht
- / = hetelucht eco
- = boven- en onderwarmte
- = hydrobakken
- = intensieve warmte

Gerecht	**Toebehoren en vormen**	**Hoogte**	**Verwarmingsmethode**	**Temperatuur in °C**	**Tijdsduur in minuten**
Sprits (voorverwarmen*)	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140	35-50
Sprits	Bakplaat	3	/	140-150	30-45
Small cakes (voorverwarmen*)	Bakplaat	3		150-170	20-30
	Bakplaat	3		150-160	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	25-40
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-150	25-40
Waterbiscuit (voorverwarmen*)	Springvorm op het rooster	2		160-170	30-40
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2	/	160-180	30-40

* Om voor te verwarmen niet de functie Snel voorverwarmen gebruiken.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Bedekte appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Om voor te verwarmen niet de functie Snel voorverwarmen gebruiken.

Grillen

Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1.De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Verwarmingsmethode:

- = grill, groot

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Brood roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5		3	½-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

* Na ⅔ van de tijd keren

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

9000726689 911109